

## **ABSTRAK**

HERIANI IKA RIMBAWATI

### **HUBUNGAN ANTARA PRAKTIK HIGIENE SANITASI PENGOLAHAN DENGAN JUMLAH KUMAN PADA NASI KUCING YANG DIJUAL DI WILAYAH SEMARANG TENGAH TAHUN 2007**

Pangan merupakan kebutuhan pokok bagi kehidupan manusia. Data dari DKK Semarang mengenai angka keracunan makanan pada tahun 2005 diperoleh rata-rata 21,95% yang disebabkan oleh kuman dan bakteri. Berdasarkan survei awal yang dilakukan pada tempat pengolahan nasi kucing di wilayah Semarang Tengah diketahui bahwa dari 6 warung nasi kucing berupa 4 warung tidak tersedia tempat sampah, 2 warung tersedia tempat sampah dan 1 warung menyediakan ember cuci. Berdasarkan data tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang jumlah kuman pada nasi kucing di wilayah Semarang Tengah.

Jenis penelitian yang digunakan adalah explanatory research dengan pendekatan crosssectional. Populasi pada penelitian ini adalah seluruh penjual warung nasi kucing di wilayah Semarang Tengah. Sampel yang diperoleh berdasarkan jumlah populasi yang diambil yaitu sebesar 26 orang penjual. Pengumpulan data yang dilakukan dengan menggunakan kuesioner dan pemeriksaan laboratorium untuk mengetahui kandungan angka jumlah kuman didalam nasi kucing. Sedangkan analisa data yang digunakan adalah Uji Rank Spearman.

Hasil yang diperoleh dari penelitian adalah 61,54% sampel nasi kucing mengandung kuman lebih dari 100 koloni/ml. Sedangkan jumlah minimum kuman terkandung dalam nasi kucing sebesar 32 koloni/ml dan nilai tertinggi jumlah kuman sebesar 517 koloni/ml.

Hasil uji statistik didapatkan bahwa jumlah koloni kuman dalam nasi kucing sebesar 32 - 517 koloni/ml, dimana diketahui bahwa ada hubungan antara kondisi alat masak dengan jumlah kuman dengan  $P. Value = 0,001$  dan  $\rho = -0,679$ , sanitasi pembungkus nasi dengan jumlah angka kuman dengan  $P. value, 0,010$  dan  $\rho = -0,497$ , sanitasi dapur dengan jumlah angka kuman dengan  $P, Value - 0,007$  dan  $\rho = -0,512$ . Sedangkan variabel yang tidak ada hubungan yaitu antara lain sanitasi air pencucian dengan jumlah angka kuman dengan  $P. Value = 0,166$  dan  $\rho = -0,280$ , sanitasi penjamah makanan dengan angka kuman dengan  $P. Value = 0,150$  dan  $\rho = -0,285$ , dan sanitasi bahan mentah dengan jumlah angka kuman dengan  $P. Value = 0,457$  dan  $\rho = 0,152$ .

Berdasarkan hasil penelitian yang telah diperoleh, maka perlu dilakukan pengawasan, dan pemantauan berkala dari pihak DKK kota Semarang, serta perlu perhatian khusus dari pedagang nasi kucing dalam hal faktor sanitasi.

Kata Kunci : Sanitasi, Jumlah Bakteri  
Kepustakaan : 20 buah, 1992-2007

**Undergraduate Program of Public Health Study Program  
Health Faculty of Dian Nuswantoro University  
Semarang 2007**

**ABSTRACT**

HERIANI IKA RIMBAWATI

**THE CORRELATION BETWEEN THE HYGIENIC PRACTICES OF SANITATION  
PROCESS WITH AMOUNT OF THE BACTERIES THAT FOUND IN “NASI  
KUCING” SELLERS IN SEMARANG TENGAH 2007**

In Semarang, food is one of the essential needs for people. Based on DKK database, about the rate incidence of food poisoning in 2005 were near 21, 95% which is caused by bacteria. Otherwise, from the beginning observation in the “Nasi Kucing” sellers, gained sanitation from 6 sellers that consist of 4 sellers do not have trash bucket, 2 sellers have trash basket, and only 1 seller were providing washing bucket. Based on that reality, the author is interesting to perform research about the hygienic practices of sanitation in “nasi kucing” sellers in Semarang Tengah 2007.

This is explanatory research with cross sectional approach. The population of this research is the entire “Nasi Kucing” sellers in Semarang Tengah. The sample obtained is based on the entire sellers which are 26 sellers. The data is collected by using interviews and laboratories tests to know the bacteria number content inside the “nasi kucing”. The data is analyzed by using rank spearman test.

The research is resulting as follows; the samples of the “Nasi Kucing” which containing bacteria that more than 100 colonies/ml is 61, 54%, and the fewest bacteria that contain in the “Nasi Kucing” between 32 - 517 colonies/ml.

Finally, from the test statistics result, can be concluded that there is a correlation between cooking tools condition and bacteria number, rice package sanitation with the bacteria number, kitchen sanitation with bacteria number. And the variable which have no correlation are; washing water sanitation with bacteria number, food sanitation with bacteria number, and raw food material with bacteria number.

From the obtained statistic test is found that the number of the germ colonies in “nasi kucing” is 32 - 517 colonies/ml, so that there is a relation between cooking tool circumstance and the bacteria number with P value 0,001 and rho -0,679, the sanitation of rice packager with the bacteria number with P value 0,010 and rho -0,497, kitchen sanitation with bacteria number with P value = 0,007 and rho -0,512. in other hand, the variable which do not have any relation are the washing dishes sanitation with bacteria number with P value 0,166 and rho -0.285. and raw material sanitation with bacteria number with P value 0.457 and rho 0.152.

Based on the result, author suggested that very necessary to perform routine monitoring, and monitoring from DKK Semarang City, and also need special attention from sellers of “Nasi Kucing” in case of sanitation factors.

**Keywords** : Sanitation, bacteria number amount

**Reference** : 20 pieces, 1992 – 2007